

ABSTRAK

PIGMEN RUMPUT LAUT MERAH (*Acanthophora spicifera*) SEBAGAI ALTERNATIF PEWARNA ALAMI PADA PRODUK SOSIS IKAN LELE DUMBO (*Clarias gariepinus*)

Terdapat tiga jenis pigmen utama pada rumput laut, yaitu : klorofil, karotenoid, dan fikosianin (Lila, 2004). Setiap jenis pigmen tersebut memberikan manfaat yang berbeda pada kehidupan manusia. Rumput laut merah jenis *Acanthophora spicifera* yang akan diekstraksi dan diambil pigmennya mempunyai warna cabang (thallus) yang bervariasi, disebabkan adanya komposisi pigmen yang terdiri dari klorofil a, klorofil d, dan fikobiliprotein (R-fikosianin, allofikosianin serta fikoeritrin) (Lee, 2008). Fikoeritrin merupakan pigmen dominan pada alga merah, sehingga memberikan kenampakan merah pada thallus.

Penelitian ini akan mengekstraksi pigmen dari alga merah (*A.spicifera*) dengan pelarut polar (etanol, aquadest) yang akan dipergunakan sebagai pewarna pada sosis ikan lele dumbo dengan proporsi yang berbeda dan untuk mengetahui kestabilan warna selama penyimpanan pada suhu dingin serta menggunakan metode analitik spektrofotometer untuk menentukan panjang gelombang fikoeritrin hasil ekstraksi.

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan metode yang tepat untuk menghasilkan pigmen merah dari rumput laut *A. spicifera*, mendapatkan konsentrasi pigmen yang tepat dapat diaplikasikan pada sosis ikan lele dumbo serta mengetahui stabilitas warna pigmen *A. spicifera* pada aplikasi sosis ikan lele dumbo selama masa penyimpanan.